Fiche technique

Numéro d'article: 001854

Fruit pepper orange

Information générale

Code EAN (Unité de consommation)	8712200001832
Emballage primaire	PET dredging box
Contenance nette	260 g

Convient aux aliments emballage:
L'emballage satisfait les exigences des directives européennes 10/2011/CE, 2023/2006/CE et de la directive 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des aliments.

Applications	Diverse
Dosage recommandé	Selon les goûts
Pays d'origine	Pays-Bas
Apparence	Mixture
Couleur	Jaune avec des touches de marron
Odeur	Fruit / poivre
Goût	Fruit / poivre
Température de stockage	Maximum 23 °C
Conditions d'entreposage	Sec et sombre
Durée de conservation min. après production	Dans l’emballage original fermé: 1 an

Déclaration d'ingrédients

53% Oranges émincés (sucrose, oranges, fécule de maïs), épices (27% poivre, piment, **graines de moutarde**, cannelle), arôme naturel, 1% écorses d'oranges.

Valeur nutritive par 100 grammes

Energie (kJ)	1531,24	kJ
Energie (kcal)	363,13	kcal
Protéines (Total)	5,59	g
Glucides (Total)	69,00	g

Fruit pepper orange

Glucides (Sucre (total))	41,34	g
Lipides (Total)	4,15	g
Lipides (Saturés)	0,82	g
Lipides (Mono insaturés)	1,64	g
Lipides (Poly insaturés)	1,37	g
Fibres	13,74	g
Sel (sous forme de NaCl)	0,00	g
Sodium (sous forme de Na)	21,67	mg
Sel (sous forme de Na x 2,5)	0,05	g

(Calculée sur base des valeurs dans la littérature)

Chimique / physique

	L'objectif	Minimum	Maximum	
Teneur en humidité			12	%

Contamination chimique:
Le produit doit répondre aux exigences de la réglementation EU 1881/2006 (taux maximums déterminés par la pollution dans les denrées alimentaires)

Fruit pepper orange

Microbiologique

Nombre total de germes	max. 100000	cfu/g
Levures	max. 1000	cfu/g
Moisissures	max. 1000	cfu/g
Enterobacteriaceae	max. 1000	cfu/g
Salmonelles	Absent in 25 g	

Législation sur le déoxynivalénol, la zéaralénone et les fumonisines
Déoxynivalénol, zéaralénone et fumonisines;
Pour la maîtrise de ces substances, décrites à la directive 1881/2006/CE, nous appliquons des spécifications d'achat précises pour les matières premières auxquelles ces directives sont applicables.

Législation sur les mycotoxines
Mycotoxines (aflatoxine et ochratoxine):
Pour la maîtrise de ces substances, décrites aux directives 1881/2006/CE, 165/2010/CE et 105/2010/CE, nous appliquons des spécifications d'achat précises et des contrôles d'échantillons dans chaque lot de matières premières auxquelles ces directives sont applicables.

Alba / Allergènes

La présence d'allergènes est représentée comme suit: += présents, -= absents

1 Protéines du lait	-	17 Légumineuses	-
2 Lactose	-	18 Noix	-
3 Oeuf	-	19 Huile de noix	-
4 Protéines de soja	-	20 Arachides	-
5 Lécithine de soja	-	21 Huile d'arachides	-
6 Gluten	-	22 Sésame	-
7 Froment	-	23 Huile de sésame	-
8 Seigle	-	24 Glutaminates	-
9 Boeuf (et dérivés)	-	25 Sulfites (E220-E227)	-
10 Porc (et dérivés)	-	31 Coriandre	-
11 Poulet (et dérivés)	-	32 Céleri	-

Fruit pepper orange

12 Poisson (et dérivés)	-
13 Crustacés	-
14 Maïs (et dérivés)	+
15 Cacao	-

34 Carottes	-
35 Lupine	-
36 Moutarde	+
37 Mollusques	-

Alba / Autres allergènes

La présence d'allergènes est représentée comme suit: += présents, -= absents

Produits laitiers	-
Poudre de lait	-
Fécule de froment	-
Chapelure	-
Jaune d'oeufs	-

Farine de froment	-
Farine de froment	-
Farine de soja	-
Farine de soja	-

Informations pour le consommateur

Libre de	**Oui / Non**	**Remarque**
Matériel étranger au produit	Y	

Pesticides:
Le produit doit satisfaire les exigences de la réglementation européenne 396/2005 sur les limites maximales de résidus. La quantité maximale admissible de résidus de pesticides dans les aliments est de 0,01 mg/kg. Cette limite maximale générale est une norme standard qui s'applique dans tous les cas où aucune LMR spécifique n'a été définie pour le produit ou groupe de produits.

Consulter egm le site http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm au sujet des LMR de pesticides.

Modification génétique	**Oui / Non**	**Remarque**
Sans ingrédients OGM	Y	
Identité préservée	N	

Fruit pepper orange

PCR négatif	N	
Etiquetage GM non obligatoire	Y	
Dietétique	**Oui / Non**	**Remarque**
Végétarien	Y	
Véganiste	Y	
Procedé appliqué	**Oui / Non**	**Remarque**
Détection des métaux exécutée	Y	
Irradiation	N	

Dispositions générales

Outre les conditions générales et accords relatifs aux payements et livraisons, (enregistrés auprès du tribunal de l'arrondissement de Rotterdam sous le numéro 80/2005) cette spécification contient des informations indicatives dont aucun droit ne peut être extrait. Suite aux fluctuations naturelles pour les matières premières, il est possible que l'information dans cette spécifications diffère, légèrement de celle déjà fournie. Nous choisissons la meilleure qualité, tant pour les spécifications, que pour la composition et les ingrédients utilisés. Nous n'acceptons aucune responsabilité relative aux préjudices, de quelque nature gu'ils soient, liés à l'utilisation de ou à la production avec le produit selon les spécifications s'y rapportant.